

KLASSIKER BUFFET

VORSPEISEN

SUPPEN

- Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika und Kartoffeln
- Cremige Kartoffelsuppe mit Butter-Croutons
- Tomaten-Basilikum-Suppe
- Klare Gemüsesuppe mit Marktgemüse
- Klare Rindfleischsuppe mit Leberknödel



• SALATE

- Gemischter Salat: Verschiedene Blattsalate wie Kopfsalat, Lollo Rosso, Lollo Bianco, Rucola, Spinat, Feldsalat und Wildkräutersalat mit:
Honig-Senf-Dressing / Klassisches French-Dressing / Dunkles Balsamico-Dressing
- Rohkost-Salat nach Wunsch: Karotte, Weißkraut, Gurke, Paprika, etc.
- Coleslaw, Klassischer Krautsalat, Mediterraner Nudelsalat, Schwäbischer Kartoffelsalat, Cremiger Kartoffelsalat, Griechischer Bauernsalat, Linsensalat, Couscoussalat orientalisch, Avocado-Quinoa-Salat, Caprese-Salat, Rucola-Parmesan-Salat

BROTAUSWAHL

Frisches Baguette, Bauernbrot, Kaiserbrötchen, Körnerbrötchen

DIPS UND BUTTER

Kräuterquark, Knoblauch-Dip, Paprika-Frischkäse-Dip, Kräuterbutter, Süßrahmbutter mit Meersalz, Café-de-Paris-Butter



MENÜ

mehir

HAUPTSPEISEN

GEFLÜGEL

- Saftige Hähnchenbrust in cremiger Pilz-Rahmsauce
- Saftige Hähnchenbrust in Safran-Marinade
- Saftige Hähnchenbrust in cremiger Tomaten-Basilikumsauce
- Gegrillte Hähnchenkeule mit Zwiebel-Paprika-Sauce
- Mais-Hähnchen mit Pesto und Kirschtomaten
- Hähnchengeschnetzeltes in feiner Rahmsauce
- Hähnchenschnitzel Wiener Art

SCHWEIN

- Schweinebraten mit klassischer Zwiebelsauce
- Knuspriger Schweinebauch mit feiner Weißweinsauce
- Schweinegeschnetzeltes in cremiger Rahmsauce
- Schweinemedallions im knusprigen Speckmantel mit Champignon-Rahmsauce
- Kasseler in Zwiebel-Malzbier-Sauce
- Leberkäse in herzhafter Zwiebel-Senf-Sauce

RIND

- Rinderbraten mit Portwein-Jus
- Klassische Rinderrouladen (gefüllt mit Speck & Gewürzgurke)
- Rinderfilet-Medallions mit Portwein-Reduktion

FISCH

- Ofenlachs (Pre-Rigor-Qualität) auf cremigem Blattspinat mit Pinienkernen
- Ofenlachs (Pre-Rigor-Qualität) auf mediterranem Ratatouille-Gemüse

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

- Trüffel-Tagliatelle in cremiger Parmesan-Sauce
- Vegetarische Lasagne mit Ofengemüse, Ricotta und mit Mozzarella goldbraun überbacken
- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in feiner Butter-Salbei-Sauce
- Kürbis-Ravioli in leichter Sahnesauce
- Gnocchi in Gorgonzola-Rahm mit frischem Babyspinat
- Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry in aromatischer Kokosmilch
- Orientalischer Linsen-Kichererbsen-Eintopf mit frischen Kräutern
- Gefüllte Paprika mit Reis und mediterranem Gemüse
- Duftender Gemüsereis mit gebratenem Ofengemüse
- Gefüllte Aubergine mit Couscous und Granatapfel
- Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln und Aubergine
- Gebackene Aubergine mit Miso-Glasur, geröstetem Sesam und frischem Frühlingslauch
- Geschmorter Portobello mit aromatischem Thymianjus und mediterranen Kräutern
- Hausgemachte Gemüse-Lasagne
- Kartoffel-Gemüse-Auflauf, herzhaft überbacken
- Variationen nach Wunsch...

MENÜ

mehr

SONSTIGES

HAUSGEMACHTE KLASSIKER

- Hausgemachte Frikadellen (Rind-Schwein gemischt oder vegetarisch)

SCHNITZELVARIATIONEN

- Hähnchen-, Schweine- oder Kalbsschnitzel
- Passende Saucen: Jägersauce, Schmandsauce, Paprikasauce, Pfeffersauce, Champignon-Rahmsauce, Sauce Hollandaise/Béarnaise

BEILAGEN

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- Bratkartoffeln ohne oder mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelgratin
- Rosmarin-Kartoffeln
- Kartoffel-Rösti
- Basmati-Reis mit Butter
- Gemüsereis
- Spätzle
- Schupfnudeln

Jede andere
Nudel-/Pasta-
Sorte ist auf
Wunsch
möglich.

GEMÜSEBEILAGEN

- Mild gewürztes Sauerkraut
- Klassisches Kaisergemüse mit Butter
- Apfel-Rotkohl
- Mediterranes Ratatouille-Gemüse
- Saisonales Röstgemüse
- Sanft geschmorte Zwiebeln
- Cremiger Rahmwirsing
- Grüne Bohnen und Champignons mit Kräuter-Parmesan-Bröseln
- Grüne Bohnen im knusprigen Speckmantel



MENÜ

mehir

DESSERT

Tiramisu-Klassiker
Panna Cotta mit Himbeeren
Apfel-Crumble im Glas
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Frischer Obstsalat
Quarkspeisen mit Früchten

AUF WUNSCH AUCH WEITERE GERICHTE
UND DESSERTS MÖGLICH...

Unsere Leistungen:

Individuelle Menügestaltung: Wir erstellen Menüs nach Ihren Wünschen und Vorlieben, die perfekt auf Ihre Veranstaltung abgestimmt sind.

Vielfalt an Gerichten: Wählen Sie aus einer breiten Palette von Speisen. Von traditionellen bis hin zu internationalen Köstlichkeiten.

Professioneller Service: Unser erfahrenes Team sorgt für einen reibungslosen Ablauf und eine erstklassige Betreuung Ihrer Gäste.

Besondere Ernährungsbedürfnisse: Vegetarische, vegane und glutenfreie Optionen stehen zur Verfügung.

Location gewünscht ? Wie können Ihnen Räumlichkeiten in Gießen bis zu 100 Personen zur Verfügung stellen.

TIMONSCATERING.DE
Catering mit Attitude

Stand: 4/2026



SCAN MICH...